

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **L'education Nationale**

v/Nanna Gårdbo Jensen

Adresse **Larsbjørnsstræde 12**

Postnr./By **1454 København K**

CVR-nr. **27344607**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	22-09-2020	
Dato	09-10-2018	
Dato	10-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en 3 ledes tilbagetrækning. Virksomheden har modtaget besked fra leverandør om tilbagetrækning af østers og kasseret de pågældende fødevarer. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevare fustager, kaffe og sodavand i nærheden af toiletdør, der er ingen forrums dør. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet samt om opbevaring af fødevarer. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, lager og kølerum herunder gulv, vægge, hylder, borodverflader samt køle og fryse inventar. Følgende er konstateret: Opvaskemaskinen fremstår med lyserøde belægninger i kanten på maskinen og ventilationsrist i kølerum fremstår støvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **L'education Nationale**

v/Nanna Gårdbo Jensen

Adresse **Larsbjørnsstræde 12**

Postnr./By **1454 København K**

CVR-nr. **27344607**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har siden februar 2022 dokumenteret opvarmning af retter herunder kylling, ris, supper og saucer til temperaturer 65 grader til 72 grader. Der er ingen retter der er dokumenteret 75 grader eller over i perioden. I virksomhedens risikoanalyse skal opvarmning ske ved min. 75 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har kokken gjort.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

18-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk